

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan rasio tepung ampas tahu dan tepung beras berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik *flakes* pada daya serap air, warna, kadar air, kadar abu, organoleptik mutu hedonik rasa dan hedonik penerimaan keseluruhan, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur, kadar protein, dan organoleptik mutu hedonik tekstur serta uji perbandingan jamak tekstur, rasa, dan keseluruhan.
2. Perlakuan *flakes* terbaik terdapat pada rasio tepung ampas tahu dan tepung beras sebesar 60 : 40 yang menghasilkan daya serap air terendah sebesar 55 %; kekerasan terendah 2,60 N; deskripsi warna *slightly desaturated orange* (nilai L 73,0, nilai a* 4,5, nilai b*20,7); kadar air terendah sebesar 3,40 %; kadar abu 2,60 %; kadar protein 8,76 %, dan organoleptik mutu hedonik tekstur 4,36 (renyah), rasa 4,00 (enak), penerimaan keseluruhan 3,96 (agak suka), serta pada uji perbandingan jamak dari segi tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan agak lebih baik dibandingkan produk *corn flakes* komersil.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk melakukan pengovenan *flakes* dengan suhu yang rendah dan waktu yang lama agar menghasilkan *flakes* dengan kadar air yang lebih rendah.